Aubergines grillées en tranche 1 kg

TECHNOLOGIE : Surgelé
GAMME : Les légumes grillés

Disponible toute l'année !
Légume(s) : Aubergine
DLUO : 30 mois
Nombre de part(s) : Selon usage

Ingrédients :
Aubergines. Présence fortuite de CELERI.

Consulter la fiche GEMRCN

Valeurs nutritionnelles énergétiques (pour 100g) : 179 kJ - 43 kcal
Valeurs nutritionnelles moyennes (pour 100g) : Matières grasses : 0,3 g dont acides gras saturés : 0,1 g - Glucides : 5,6 g dont sucres : 4,8 g - Fibres alimentaires : 4,8 g - Protéines : 2,0 g - Sel : 0,03 g

Mode d'emploi : Sauteuse :
Départ à -18°C : faire sauter 7 minutes avec de la matière grasse.

Départ à + 3°C : faire sauter 4 minutes avec de la matière grasse.

Four air pulsé :
Départ à -18°C : 15 minutes à 160°C en gastronorme plein non couvert.

Départ à + 3°C : 8 minutes à 160°C en gastronorme plein non couvert.

Liaison froide :
Décongélation en chambre froide à + 3°C pendant 12H.
Conservation : 3 jours à +3°C après décongélation.

En aide culinaire pour toutes vos préparations chaudes ou froides :

Idéal pour réaliser tians, lasagnes, mille feuilles, bruschettas, pizzas, pâtes, paninis, sandwichs,

brochettes, caviars, tartares, tapenades, espumas, etc...

Unité consommateur : Sachet de 1 kg
Unité conditionnement : Carton de 7 sachets

Le + produit : Des saveurs inimitables! Un concentré de saveurs grâce au process de grillage exclusif

Bonduelle Food service. Des légumes multi-usages: en ingrédient ou en accompagnement. Simples et rapides à mettre en oeuvre, chaque légume est surgelé individuellement.